

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Ingrédients pour un moule à charlotte tupperware.

3 gervita ou 300g de fromage blanc mélanger à
50g sucre semoule (ou sucre de canne)

2 boîtes de biscuits à la cuillère (pour les recettes aux fruits rouges, utiliser les biscuits de Reims qui sont roses).

1 grosse boîte de poires au sirop.

1 tablette chocolat à cuire, un peu de crème liquide

Préparation :

Tremper les biscuits 1 par 1 dans le sirop et tapisser le moule, puis faire des couches successives :

- gervita
- fruits
- gervita
- biscuits imbibés
- gervita
- fruits
- gervita

Finir par biscuits imbibés, fermer le moule.

Dans un récipient à part et au dernier moment faire chauffer le chocolat, couper en carré avec un peu de crème liquide, verser sur la charlotte . Prépare la charlotte au moins 6h avant le repas (l'idéal est de la préparer la veille pour le lendemain).

J'ai souvent fait cette recette avec des fromages allégés et ça marche très bien aussi.

